

Regulaciones y mejores prácticas para la inocuidad alimentaria

Revisado en enero 2024

**Visión general de
alimentos permitidos,
requisitos de etiqueta**

Las ventas de alimentos directas al consumidor, incluyendo en los mercados de agricultores, están creciendo en popularidad en los Estados Unidos y en Kansas. Estas ventas brindan una oportunidad de negocio para los productores locales y permiten a los consumidores comprar productos agrícolas frescos, locales y saludables, además de otros alimentos. Para proteger este importante mercado, es importante que la comida que se venda directamente al consumidor se produzca y procese en forma inocua en conformidad con las reglas, requisitos y guías gubernamentales. Esto no solo producirá productos que son lo más inocuos posibles, sino que también asegurará a los consumidores que su negocio tiene en mente la calidad e inocuidad alimentaria de sus productos.

Cualquier venta de alimentos (que no sean frutas enteras y frescas, verduras, hongos cultivados y hierbas) a otra entidad comercial para su uso, reventa o distribución adicional requiere una licencia de inocuidad alimentaria (generalmente una licencia de procesamiento de alimentos de KDA). Por ejemplo, vender en un restaurante, una tienda de abarrotes, una tienda de variedades o una tienda de conveniencia. Las ventas en consignación tampoco están sujetas a las exenciones directas al consumidor. Comuníquese con KDA para obtener más información acerca de las licencias para ventas al por mayor.

*** La venta de comida al por menor (incluyendo en mercados de agricultores) en Kansas está regulada por el Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas (KDA, por sus siglas en inglés). Entonces, si usted está vendiendo productos directamente al consumidor en Kansas, los requisitos listados en este documento son las normas que debe de seguir. Más información sobre cómo obtener la variedad de licencias de KDA mencionadas en este documento se encuentra después de las tablas y en secciones subsecuentes del documento. KDA motiva a los vendedores a contactarlos con cualquier pregunta que tengan sobre inocuidad o licencias y KDA estaría feliz de contestar preguntas sobre inocuidad alimentaria y de guiar a las personas por el proceso de obtención de licencias.*

*** Los vendedores también deberían de revisar en el mercado en que están vendiendo productos sobre los requisitos de ventas ya que sus requisitos podrían ser más estrictos que los requisitos de los gobiernos estatales.*



** Información más detallada para la mayoría de los productos se encuentra listada en las tablas en las secciones subsecuentes de este documento.*

***Nota:** Estos requisitos aplican todas las ventas directas al consumidor de comida, incluyendo festivales, bazares, ferias de manualidades y eventos similares donde la persona haciendo el producto vende su propio producto. La lista de exenciones a las licencias se aplica también a los alimentos exentos que se venden en línea y se envían a la casa del consumidor o que son entregados por el productor directamente al consumidor final. Note que para las comidas que se vendan en-línea a otra persona en otros estados, el vendedor debe también seguir las reglas del estado o los estados que reciben el producto. Los alimentos vendidos bajo la exención de licencia por venta directa al consumidor se pueden vender a granel y el cliente puede llevar su propio recipiente limpio para transportar los alimentos. Si un alimento NO requiere licencia para venderse directamente a consumidores, se puede preparar en la cocina casera del productor, siempre que la cocina provea un ambiente limpio y sanitario para la preparación de ese alimento. KDA también anima a las personas que producen y venden productos directo al consumidor que no requieren licencia a que usen espacios adecuados de cocina compartida para elaborar sus productos.*

Alimentos permitidos, requisitos de etiquetado	1
Prácticas de inocuidad alimentaria, vendiendo productos agrícolas frescos, muestras y demostraciones	11
Vendiendo comidas preparadas y horneados	13
Vendiendo carne, huevos y productos lácteos	15
Contactos Importantes	18

Alimentos que se PERMITEN vender directamente al consumidor en Kansas SIN licencia, de acuerdo con regulaciones estatales. (Nota: Si su producto no está listado en esta sección, favor ver la tabla sobre Requisitos de Licencia en la página 5).

Tipo de Producto Alimenticio	Ejemplos	Requisitos Regulatorios
Comidas horneadas (en cocinas caseras)	Galletas, panes, pasteles, rollos de canela, tartas de frutas, tortas de frutas calientes	Seguir los requisitos de etiquetado (en la página 9). Note que los panes horneados con queso y / o vegetales (ej. jalapeños) requieren unas pruebas para determinar su categoría (en la página 7).
Glaseado/baño, incluyendo el basado en queso crema, con porcentaje de azúcar >65% por peso	Glaseado en rollos de canela	Si el glaseado contiene más de 65% de azúcar por peso, las pruebas y licencias no son necesarias. De otro modo, se requieren pruebas para determinar si las licencias son requeridas o no (ver la tabla de pruebas en la página 7).
Mezclas secas para hornear	Mezcla para galletas o brownie de chocolate	Siga los requisitos de etiquetado (en la página 9)
Frutas frescas (o secas o liofilizadas) sin cortar , verduras, o cualquier hierba (sin cortar más de la cosecha)	Tomates, melones, oca, manzanas, albahaca, ajo sobrante	Pueden cultivarse en casa; cualquier uso de pesticida debe seguir las normas de la etiqueta. Si los productos se tratan térmicamente antes del secado, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. Si no se tratan térmicamente antes del secado, no se requiere una licencia. Nótese que no se requiere una licencia para comprar y revender hortalizas directo al consumidor.
Frutas o verduras enteras congeladas que NO se calientan antes de congelar	Tomates enteros sin cortar que no se han blanqueado antes de congelar	Si está intacto y el producto se mantiene congelado para el cliente, no se requiere licencia.
Las verduras para ensaladas (sin cortar más de la cosecha)	Verduras para ensalada con hojas intactas, incluye micro-verduras y tallos (sin cortar más de la cosecha)	Seguir los requisitos de peso y medidas. Todas las verduras para ensaladas y los brotes con cortes más allá de la cosecha requieren Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Algunas hortalizas frescas cortadas y hierbas cortadas (que no sean tomates, melones o vegetales verdes cortados)	Bayas cortadas, hierbas cortadas, zanahorias cortadas, fideos de calabacín, etc. Pueden ser congelados, frescos, secos o liofilizados.	Si el producto está blanqueado antes de congelar y tiene un pH de más de 4.2, requiere de una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para comidas congeladas. Si no está blanqueado, no necesita una licencia. Note que, si el producto es calentado antes de venderlo, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. Las hierbas NO están incluidas en la categoría de hortalizas de hoja verde y no requieren una licencia para venderse, incluso si se cortan. Los productos del huerto comprados de otras fuentes se incluyen en esta categoría.
Nueces y mantequilla de nueces	Nuez de nogal, pecanas y mantequilla de maní	Pueden venderse con cáscara o sin cáscara. La mantequilla de maní y otras mantequillas de nueces también pueden ser vendidas directo al consumidor sin necesidad de licencia. Las nueces también pueden ser tostadas o ahumadas sin licencia.
Miel	Incluye miel y miel hilada. Incluye miel infundida con productos que no requieren control de temperatura por seguridad (como ramas de canela).	Puede venderse directo al consumidor sin licencia. La venta de miel en paquete a una tienda u otros negocios (incluyendo mercados por consignación) para revender o ventas por un individuo que no empacó la miel requiere de una licencia de Procesadores de Alimentos de la KDA. La infusión de miel con productos que requieren control de temperatura por seguridad requerirían una licencia adecuada.
Huevos (< 250 gallinas)	Pollo, pato, ganso, pavo, etc.	Deben venderse a ≤ 45°F. Los cartones deben estar limpios y etiquetados correctamente (el control de temperatura y etiquetado es altamente sugerido para establecimientos con menos de 50 gallinas; el control de temperatura y etiquetas son requisitos para granjas de 51 a 249 gallinas. Los huevos deben ser sin grado. Es requisito obtener licencia para huevos (y grado) por > de 249 gallinas o si está vendiendo huevos con grado). También se permite la venta de huevos fertilizados (no los balut) si se crían en KS (no vienen de fuera del estado). Los balut requieren una licencia de inocuidad alimentaria.

NOTA: Es un requisito regulatorio que TODAS las comidas para vender o para muestras (aunque no requieran una licencia) deban estar protegidas efectivamente de la contaminación y venderse de una manera sanitaria. Los productos alimentarios en Kansas que no requieren inspecciones NO necesitan tener una etiqueta de "hecho en casa" o cualquier otra indicación que no tiene inspección. Pero, si puede poner esta información en la etiqueta de productos alimentarios caseros.

*Los productos que requieren un proceso especial incluyen carnes secas, comidas empacadas al vacío, control de temperaturas para la inocuidad de los alimentos, productos acidificados o escabeches, curados por el uso de nitritos, fermentados y brotes. Todos estos productos requieren licencia de inocuidad alimentaria independientemente del número de días que se vendan, como se indica en la tabla de las páginas 4-6.

Alimentos PERMITIDAS SIN licencia, cont.

Tipo de Producto Alimenticio	Ejemplos	Requisitos Regulatorios
Carne de ave < 20,000 aves/año	Pollo, pato, ganso, pavo, etc.	Productores con menos de 1,000 aves/año pueden sacrificar en sus propias instalaciones y vender directo al consumidor en su granja sin registro o inspección. Productores que venden 1,001 a 20,000 aves/año deben obtener una Licencia de Mayorista de Carne y Aves de Corral de KDA con una exención de aves de corral. El costo de una licencia es de \$ 25 por año calendario. Más detalles disponibles en https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/meat-and-poultry/poultry-exemption-5-1-19.pdf?sfvrsn=43488bc1_4
Mermeladas y jaleas de frutas hechas en casa; mermeladas y jaleas aromatizadas con vinagre con sabor a pimienta o pequeñas cantidades de pimienta en polvo, mantequilla de manzana	Mermeladas y jaleas de frutas (tenga en cuenta que las mermeladas o jaleas reducidas o sin azúcar requieren una evaluación del producto).	Debe seguir los requisitos de etiquetado (en la página xx). Los productos con frutas poco ácidas, como los mangos, requieren una evaluación del producto.
Gaseosa enlatada / gelatina a base de gaseosas	Gaseosa de lima-limón	Debe seguir los requisitos de etiquetado. Puede envasarse en la cocina de una casa sin una licencia para ventas directas al consumidor.
Enlatados, comidas no perecederas naturalmente altas en acidez, relleno de tarta de frutas enlatadas con alto contenido de ácido	Salsa de manzana enlatada, frutas enlatadas	Debe seguir los requisitos de etiquetado. Los requisitos para otros alimentos enlatados se enumeran a continuación. Se pueden enlatar en la cocina de una casa sin una licencia para ventas directas al consumidor.
Jugo, sidra con alto contenido de ácido	Jugo de manzana, sidra de manzana	Pueden venderse bajo la exención directa al consumidor sin una licencia si se venden empaquetados (servido por vaso requiere de una licencia). Si no están pasteurizados, deben incluir una declaración de advertencia en la etiqueta (consulte la p. 58, Código de Alimentos de Kansas, https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf). Pueden mantenerse en frío para mejorar la calidad y las expectativas del consumidor.
Jugos: de baja acidez (NO tratados o llenados/sellados térmicamente, vendidos refrigerados menos de 6 días al año)	Jugo de apio, remolacha, zanahoria, verduras de hoja verde, grama de trigo, etc.	Si el jugo bajo en ácido NO se trata o sella térmicamente en su preparación, se debe vender refrigerado. Si se fabrica y vende menos de 6 días al año, no se requiere licencia. Si se vende más de 6 días al año, se requiere licencia. Si se trata y sella térmicamente en su preparación, entonces se considera un alimento envasado con bajo contenido de ácido, lo que requerirá una licencia. Nota: El jugo de tomate requiere una evaluación del producto para determinar su categoría. Si no están pasteurizados, todos los jugos deben incluir una declaración de advertencia en la etiqueta (consulte la página 58, Código de Alimentos de Kansas, https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf). Se pueden poner en botellas o jarras, pero no se pueden sellar ni llenar al calor para estar exento. Se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos si se vende por bebida / taza / vaso.
Dulces y ganache hechos por el productor	Dulces duros de canela, caramelos, tofe, ganache	Chocolates hechos en casa (aparte de ganache) tienen que ser evaluados con una prueba para decidir si necesita una Licencia para Establecimientos de Alimentos (ver la tabla de pruebas en la página 7).
Productos que no requieren refrigeración para inocuidad, inmersos o decorados con chocolate derretido producido comercialmente	Pretzel, fresas, nueces, etc. cubiertos con chocolate	Las mezclas de chocolates hechos en casa deben ser evaluadas con una prueba para determinar su categoría, sin embargo, el derretir chocolate preparado comercialmente para decorar o sumergir no requiere pruebas o licencia.
Caramelos liofilizados no perecederos	Caramelos liofilizados comprados o caseros no perecederos	Si el caramelo requiere refrigeración por inocuidad antes de liofilizarlo, necesitará una Licencia para Establecimientos de Alimentos para liofilizarlo para venderlo.
Hongos o champiñones cultivados (alimentarios y medicinales)	Frescos o secos	Si no son procesados después de la limpieza y no llevan proceso de cocción, los hongos o champiñones cultivados pueden ser vendidos sin licencia. Los hongos o champiñones deben ser cultivados en ambientes protegidos y mantenerse libre de contaminantes. Se recomienda seguir las Buenas Prácticas de Agricultura para los Hongos o champiñones, como se indica en la página 12. El blanqueado o tratamiento térmico requiere una licencia para Establecimientos de Alimentos.
Pescados y mariscos — vendidos enteros en hielo (no incluye bagre y otros siluriformes)	Tilapia entera, camarones	No requiere plan HACCP o licencia de Procesamiento de Alimentos. Las ventas de pescado capturado en la naturaleza son ilegales sin permiso del Departamento de Vida Silvestre, Parques y Turismo de Kansas. Ver K.S.A. 115-17-10 y 115-17-13 para más información.

Tipo de Producto Alimenticio	Ejemplos	Requisitos Regulatorios
Comidas y bebidas preparadas en otros sitios, venta lista para consumo inmediato — seis o menos veces por año calendario.	Sándwiches, pizza, ensalada de papas, café frío refrigerado, etc. preparados y vendidos por una entidad con la intención de consumirlos en el mercado — seis o menos veces por año calendario.	No necesita licencia; pero, tiene que seguir los requisitos de la administración en Kansas (KAR) 4-28-33 "Requisitos de saneamiento e higiene para establecimientos de alimentos exentos". Más detalles también en KAR 4-28-34 (Exención de licencia; definiciones). Esto incluye clases de cocina y concursos, como concursos de barbacoa.
Comidas y bebidas listas para consumo por grupos de la comunidad para recaudar fondos	Sándwiches, pizza, etc. preparados y vendidos por grupos 4-H, grupos de la iglesia, escuelas, etc. (sin pagarle a empleados dinero por la venta de los productos).	No requieren tener una licencia; sin embargo, tiene que seguir los "requisitos de desinfección e higiene para establecimientos de alimentos exentos" (KAR 4-28-33). La recaudación de fondos para fines comunitarios o humanitarios y actividades educativas o juveniles está exenta de licencia sin restricción en la cantidad de veces que se realiza por año.
Comidas procesadas sin especialización hechas o vendidas seis o menos días por año. (Destinadas a que las personas compren y consuman en casa).	Bierocks congelados (comida Alemana), paletas de proteína congeladas, chicharrones, fideos refrigerados, pesto, pepinillos en refrigeración, salsa refrigerada, jarabe de saúco refrigerado, café frío refrigerado, etc. Otros artículos que se incluyen en esta categoría también se indican con un ** en la tabla a continuación.	El producto alimenticio se puede hacer el primer día y cada día que se vende se suma al total de hasta 6 días sin licencia. Debe seguir los "requisitos de saneamiento e higiene para establecimientos de alimentos exentos" (KAR) 4-28-33. Los productos como el pesto deben enfriarse rápidamente y mantenerse a <41 ° F durante no más de 6 días después de su preparación: Cualquier producto que requiera procesamiento especializado* requiere una licencia de inocuidad alimentaria incluso si es por 6 días o menos. Si la comida se vende más de 6 días al año, se requerirá una licencia para Establecimientos de Alimentos.
Pasta seca hecha en casa	Tallarines secos de huevo	No necesita licencia si los tallarines se secan en un ambiente protegido y en tiempo breve. Se recomiendan las instrucciones del paquete para hervir bien los fideos.
Extracto de vainilla		No necesita una licencia si el producto obtiene el standard de identidad en 21 CFR 169.175 para asegurar que el extracto es vainilla y no un alcohol saborizado.
Especies y hierbas— por volumen o cantidades pequeñas	Canela, clavos de olor, etc.	El producto debe ser etiquetado de forma adecuada, sin adulteraciones y venderse de forma sanitaria.
Hojas sueltas de té		El producto debe ser etiquetado de forma adecuada, sin adulteraciones y venderse de forma sanitaria.
Manteca de cerdo		No necesita licencia si se vende directo al consumidor.
Vinagre de pimientos		Pimientos CRUDOS o pimientos encurtidos comercialmente tienen que ser usados para hacer el vinagre de pimiento para venderse directo al consumidor sin licencia.
Vinagres con sabores/ infusiones de hierbas	Vinagre vertido sobre estragón fresco, ajo fresco, albahaca fresca, sidra de fuego	A no ser que use vinagre con baja acidez (pH>4.2) o suficientes hierbas para subir el pH a más de 4.2, el producto NO necesita una licencia.
Productos de granos	Harina molida en casa, harina de maíz, palomitas, granos intactos, iniciador de masa madre deshidratada	Seguir los requisitos estándar de higiene y desinfección, como con todos los alimentos vendidos.
Bocadillos secos condimentados con aceite y especias	Pretzels secos mezclados con aceite y especias	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como ocurre con todos los alimentos vendidos.
Cueros de fruta	Cuero de albaricoque seco, otras frutas	Seguir los requisitos estándar de higiene y desinfección, como con todos los alimentos vendidos.
Muestra de productos alimentarios	Muestras de frutas, verduras, comidas preparadas.	Las muestras tienen que ser preparadas y servidas en una manera sanitaria. Más información está disponible en la publicación de KSRE/KDA MF 3311 en <i>Muestreo Inocuo en Mercados de Agricultores de Kansas</i> . (https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3311.pdf)

Alimentos QUE REQUIEREN una licencia adecuada (control de temperatura por seguridad o alimentos y bebidas de proceso especializado)

Nota: Puede obtener más información sobre los costos y requisitos para una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA, una licencia de Procesamiento de Alimentos y otras licencias diversas en: <https://agriculture.ks.gov/foodlicense> o comunicándose con el Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA (KDA.FSLfsl@kda.ks.gov o 785-564-6767). Una licencia de Procesamiento de Alimentos de KDA permite la distribución a otras entidades comerciales, a menudo llamadas ventas al por mayor, como a supermercados, restaurantes, a través de una cooperativa, ventas en consignación, etc. Una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA solo permite ventas directas al consumidor.

Los productos a continuación indicados con dos ** pueden venderse sin licencia si se venden 6 o menos días al año. Si se venden más de 6 días al año, requieren licencia. Todos los demás alimentos enumerados a continuación requerirán una licencia, independientemente de la cantidad de veces por año que se vendan todos estos artículos. Los productos que requieren licencia NO se pueden fabricar en una cocina casera normal a menos que se indique lo contrario a continuación. **La liofilización de cualquier alimento en la lista a continuación aún requeriría la licencia indicada.** Para los alimentos que requieren licencia, el productor debe proporcionar el contenedor de alimentos (el cliente no puede proporcionar su propio contenedor).

Tipo de Producto	Ejemplos	Requisitos Regulatorios
**Productos horneados con productos potencialmente peligrosos como huevos y leche	Tarta de queso, cubiletes o donas rellenas de crema, glaseados o rellenos a base de queso crema (a menos que tengan >65% de contenido de azúcar), tartas de crema o merengue, natillas, tarta de calabaza, quiche	Se requiere licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en la instalación de producción y el punto de venta. NO se requiere licencia si se venden 6 días o menos en un año. Se requiere licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA si se venden más de 6 días en un año.
**Masas	Masa para hacer pizza o galletas refrigeradas o congeladas	El producto requiere del control de temperatura por inocuidad, entonces, se requiere licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. NO se requiere licencia si se vende 6 días o menos en un año. Se requiere licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA si se vende más de 6 días en un año..
**Vegetales para ensaladas cortados (frescos o secos)	Lechuga cortada o en trizas (más allá del corte de la cosecha)	Se requiere una Licencia de KDA para Establecimientos de Alimentos en el lugar de producción y en el punto de venta. Deben venderse a 41° F o menos. Esto NO incluye hierbas cortadas. NO se requiere licencia si se venden 6 días o menos en un año. Se requiere licencia si se venden más de 6 días en un año.
**Melones cortados, tomates cortados (frescos o secos)	Melones cortados, tomates cortados	Se requiere una Licencia de KDA para Establecimientos de Alimentos en el lugar de producción y en el punto de venta. Deben venderse a 41° F o menos. NO se requiere licencia si se venden 6 días o menos en un año. Se requiere licencia si se venden más de 6 días en un año.
**Productos secos que se tratan térmicamente antes del secado.	Verduras blanqueadas antes de secar	Se requiere una Licencia de KDA para Establecimientos de Alimentos en el lugar de producción. NO se requiere licencia si se venden 6 días o menos en un año. Se requiere licencia si se venden más de 6 días en un año.
**Vegetales asados	Ajo asado, ajo negro, maíz asado	Se tiene que controlar la temperatura por inocuidad; entonces, necesita una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. Si vende productos crudos y brinda servicios para asarlos en el lugar, se requiere una licencia. Lave los productos del huerto antes de asarlos. NO se requiere licencia si se venden 6 días o menos en un año. Se requiere licencia si se venden más de 6 días en un año.
Carne y carne de ave (>20,000 aves/año) y bagre — crudo Nota: productos con 2% o más de carne cocida o aves con más de 3% de carne cruda por peso son “productos de carne”.	Filetes, carne molida, salchichas, pavo, pollo, bagre	El producto tiene que ser procesado en una planta completamente inspeccionada, preempacado y etiquetado adecuadamente. Una licencia por parte de KDA para la venta al por mayor de productos cárnicos y aves es requerida antes de la venta de cualquier producto, independientemente si el comprador es al por mayor o el consumidor final. El producto puede que ser vendido refrigerado o congelado.
Carne, carne de ave, o bagres listos para comer	Carnes secas, salchicha de verano,, y productos similares, carne liofilizada y seca	El producto debe ser inspeccionado por KDA o USDA y ser vendido a la temperatura apropiada. Los productos cárnicos curados con nitritos requieren de la licencia respectiva.
Pescados y mariscos — limpios (otros que no sean bagre) — ver más información sobre otros en la parte de arriba)	Tilapia lista sin vísceras	Licencia para Establecimientos de Alimentos o Procesamiento de Alimentos de KDA en la instalación de preparación y licencia para Establecimientos de Alimentos en el punto de venta. También se necesita un plan HACCP de mariscos si se identifica algún peligro. Las ventas de pescado capturado en la naturaleza son ilegales sin un permiso de pesca comercial del Departamento de Vida Silvestre, Parques y Turismo de Kansas.
Comidas empacadas al vacío que requieren control de temperatura para la inocuidad	Los quesos empacados al vacío o carnes empacadas al vacío requieren estar en el refrigerador por inocuidad	Tienen que seguir los requisitos indicados arriba de los quesos o carnes dependiendo en la categoría que se encuentre el producto.
Germinados de granos (frescos, secos o deshidratados)	Germinado de alforfón	Se requiere una Licencia de KDA para Establecimientos de Alimentos en el lugar de producción y en el punto de venta.

Tipo de Producto	Ejemplos	Requisitos Regulatorios
Brotes	Brotes de alfalfa y frijoles	Se requiere una Licencia de KDA para Establecimientos de Alimentos en el lugar de producción y en el punto de venta.
Jugos de vegetales con bajo contenido de ácido que han sido tratados y sellados térmicamente	Jugo de col rizada u otras verduras de hoja, jugo de zanahoria, apio, remolacha que ha sido tratado y sellado térmicamente	Se requiere una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en las instalaciones de producción y en el punto de venta. También se requiere una licencia si un jugo se vende por taza / vaso.
Hongos silvestres	Hongos de Morel	Los hongos recolectados en la naturaleza deben ser inspeccionados individualmente por seguridad mediante un identificador de hongos registrado por la KDA. Más información disponible en la sección de Vendiendo Productos Frescos (p. 12).
Comidas en lata fermentadas naturalmente	Sauerkraut, kimchi, kombucha, encurtidos fermentados naturalmente	Se requiere una Licencia de KDA para Establecimientos de Alimentos en el lugar de producción.
Cultura simbiótica de bacterias y levaduras (SCOBY)	Utilizado para producción de Kombucha	Se requiere una Licencia de KDA para Establecimientos de Alimentos en el lugar de producción.
<ul style="list-style-type: none"> Comidas acidificadas en lata que no requieren refrigeración Comidas en lata con ácido bajo que no requieren refrigeración 	<ul style="list-style-type: none"> Encurtidos (incluye pepinos encurtidos, oca o quimbombó y otras verduras y huevos encurtidos), salsas picantes, crema de limón, tomates enlatados † Verduras enlatadas, relleno de pastel de calabaza enlatado, jugo de verduras enlatado, café preparado en frío sin requerir refrigeración, carnes, pasteles / panes horneados en un frasco ‡ 	Se requiere licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA o licencia de Procesador de Alimentos para la instalación de producción. Requiere revisión de la autoridad de procesamiento de alimentos y aprobación de recetas; Se requiere Escuela de Mejores Procesos de Control (BPCS por sus siglas en inglés). Se requiere la inspección de carne y aves de KDA si la carne enlatada se vende al por mayor. Comuníquese con el Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de la Universidad Estatal de Kansas para obtener más información sobre la aprobación de recetas y BPCS: www.ksre.ksu.edu/kvaf1
Comidas y bebidas preparadas producidas en el sitio o en otro lugar para consumir de inmediato — seis o más veces por año calendario.	Burritos, rollitos de huevo, pizza, hamburguesas u otra carne; limonada, café preparado en frío y refrigerado	<i>Si va a vender más de seis veces por año, el vendedor tiene que obtener una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. Una licencia de procesamiento de alimentos se requiere para cualquier venta al por mayor. Se requiere la inspección de KDA para cualquier venta al por mayor de carne o aves de corral.</i>
Alimentos procesados no especializados que se elaboran y venden seis o más días al año (destinados a que las personas compren y consuman en casa).	Bierocks congelados, paletas de proteína congeladas, chicharrones, fideos refrigerados, pesto, encurtidos refrigerados, salsa refrigerada, jarabe de saúco refrigerado, café frío refrigerado, etc.	El cálculo de 6 días o más incluye el día en que se elabora el producto y cada día que se vende. Se requiere una licencia para Establecimientos de Alimentos. Se requiere una licencia de procesamiento de alimentos para cualquier venta al por mayor. Se requiere la inspección de KDA para cualquier venta al por mayor de carne o aves de corral.
Bebidas alcohólicas	Cerveza, vino, posiblemente bebidas de kombucha	Se deben cumplir los requisitos de licencia de alcohol del Departamento de Hacienda de Kansas. (www.ksrevenue.org/abcstatutes.html)
Aceites con infusiones	Aceite de cocina con infusiones; mezclas de ajo en aceite	Necesita una licencia para Establecimientos de Alimentos o una de Procesamiento de Alimentos de KDA para la planta de producción. Si el producto no es estable en anaquel, también necesita una licencia para Establecimientos de Alimentos en el punto de venta.
Alimento y golosinas para animales	Alimentos / golosinas para animales: independientemente del tipo de ingredientes de las golosinas para mascotas (carne o cereales, etc.) o del método de preparación (lío-filización u otro)	Se requiere una licencia comercial de alimentos de Kansas y una solitud de productos para mascotas pequeñas. No se requiere licencia de inocuidad alimentaria (se puede hacer en la cocina de una casa). Se requiere un análisis garantizado de proteínas, grasas y fibras, y una declaración de ingredientes en la etiqueta. (Más información disponible en: http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/feed-safety/feed-licenses). Para más ayuda sobre alimentos para mascotas, comuníquese con el Programa de Alimentos para Mascotas de K-State en https://www.k-state.edu/pet-food/
Caldos	Caldo de huesos de res	Si el caldo incluye menos del 2% de carne roja o avícola (después de la cocción) la licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA es requerida para ventas directas al consumidor. La Licencia de Procesamiento de Alimentos de la KDA es requerida si se vende al por mayor. Si es enlatado o se vende como estable en anaquel, debe seguir las normas para alimentos acidificados o de baja acidificación (ver arriba).

Tipo de Producto	Ejemplos	Requisitos Regulatorios
Productos lácteos; leche	Leche, queso, yogur, etc. de vaca, cabras y otros mamíferos	Pasteurizados y procesados en la planta de fabricación de productos lácteos con licencia de KDA; se necesita una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA en el punto de venta. Si un vendedor puede proveer información de queso empaçado al vacío para mostrar que no necesita refrigeración para la inocuidad (típicamente baja actividad de agua y bajos niveles de pH), NO necesita una licencia para Establecimientos de Alimentos en el punto de venta. Estas regulaciones se aplican a los productos que comienzan con un producto de leche cruda y luego se pasteurizan. Si un productor compra leche pasteurizada para incluirla en un producto, el producto entraría en la categoría apropiada para el producto final. Nótese que la liofilización de la leche y productos a base de leche requiere la licencia adecuada.
Dulces que contengan >1% de alcohol por volumen	Bolas de bourbon	Se requeriría una licencia de fabricante de productos que no sean bebidas de KDOR. Más información disponible aquí: https://www.ksrevenue.gov/abcnonbevuser.html

† Los tomates enlatados deben tener ácido agregado (2 cucharadas de jugo de limón embotellado, ½ cucharadita de ácido cítrico, O 4 cucharadas de vinagre de acidez al 5% por litro de tomates. Para pintas, use la mitad de las cantidades mencionadas anteriormente). De lo contrario, una prueba de pH (por el Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de KS u otro) para asegurarse de que esté por debajo de pH 4.6.

‡ Note que puede vender estos productos si son vendidos refrigerados sin requisitos del BPCS o un proceso programado (por una Autoridad Procesadora), pero todavía necesita una licencia para Establecimientos de Alimentos para vender directo al consumidor.

Las comidas que requieren pasar pruebas para determinar si se requiere licencia o no

Los productores pueden mandar sus productos al Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de Kansas (www.ksre.ksu.edu/kvafl) u otro laboratorio acreditado para hacerles la prueba. Además de la lista de costos en el sitio de Internet, los costos para exámenes individuales están disponibles. Contactar kvafl@ksu.edu o 785-532-1294 para más información. Para todos los productos que requieren de pruebas, el operador tiene que guardar la documentación de la evaluación del producto y tiene que estar disponible en caso se le solicite.

Tipo de Producto Alimentario	Razón de la prueba	Notas
Mermeladas y jaleas de pimientos (enlatados, estables en anaquel y otros descritos anteriormente están exentos). Incluyen mermeladas a base de jugo de pimienta.	pH y / o actividad del agua del producto ‡, formulación del producto	Si se determina que el producto tiene baja actividad de agua o es un alimento ácido formulado, el producto puede venderse sin licencia. De lo contrario, se requiere una licencia para Establecimiento de Alimentos de KDA.
Jaleas de flores	pH y / o actividad del agua, formulación del producto	Si se determina que el producto es un alimento ácido, ácido formulado o alimento de baja actividad acuosa, no se requiere licencia. De lo contrario, se requiere una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Mermeladas y jaleas con bajo contenido de azúcar (enlatadas, estables en anaquel)	pH y / o actividad de agua, formulación del producto	Si se determina que el producto es un alimento ácido, ácido formulado o alimento de baja actividad acuosa, no se requiere licencia. De lo contrario, se requiere una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
“Comida ácida formulada”: salsa, salsa de barbacoa y productos similares (enlatados, estables en anaquel). Esta categoría también incluye pepinillos comprados y vueltos a empaçar con azúcar y salsa picante.	pH y formulación del producto	Dependiendo del pH del producto final y de los ingredientes principales del producto, el producto puede estar exento de licencia† o puede considerarse un alimento enlatado acidificado que requiere una licencia (consulte la información sobre alimentos acidificados en la tabla anterior).
Chocolates hechos en casa; galletas de merengue	Actividad de agua y formulación del producto	Si el producto requiere de control de temperatura para la inocuidad en su evaluación, se requiere una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. De otra forma no se requiere licencia.
Pastel de pecanas	Actividad de agua del relleno	Si se determina que el relleno requiere control de temperatura basado en su actividad de agua, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. De otra forma no se requiere licencia.
Azúcar glas / glaseado con leche	Actividad de agua del glaseado	A menudo se utiliza en rollos de canela y productos similares. Si se determina que el producto posee baja actividad de agua se puede vender sin licencia. De lo contrario, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. Si el producto es conocido por contener más de 65% de azúcar por peso, las pruebas y licencias no son necesarias.
Pan horneado con queso y/o vegetales (ej. jalapeños) adentro o encima	Actividad de agua y formulación del producto.	Si se determina que el producto tiene baja actividad de agua y no requiere de refrigeración para ser inocuo, entonces no necesita una licencia. De lo contrario, requiere una licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.

Tipo de Producto Alimentario	Razón de la prueba	Notas
Mostaza hecha en casa	pH y formulación del producto	Si se determina que el producto tiene pH menor de 4.6 y puede guardarlo inocuamente a temperatura ambiente, el producto, el producto puede venderse directo al consumidor sin licencia. De lo contrario, requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Jarabe simple con hierbas, saúco y otros jarabes de frutas, jarabe de nogal shagbark (vendido estable en anaquel)	Actividad de agua y formulación del producto	Si se determina que el producto es un alimento de baja actividad de agua, no se requiere licencia. De lo contrario, se requiere la licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA. Si la proporción de azúcar a agua en el jarabe es de al menos 2:1, no se requiere una licencia y no se requieren pruebas.
Jugo de tomate	pH	Si se determina que el producto tiene un pH inferior a 4.6, el producto envasado se puede vender directo al consumidor sin una licencia. De lo contrario, se requiere la Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Mantequilla de calabaza, mantequilla de calabacines	Actividad del agua, pH, formulación del producto.	Si se determina que el producto es un alimento con baja actividad de agua y / o un pH por debajo de 4.6, no se requiere licencia. De lo contrario, se requiere la licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Dulces conteniendo <1% de alcohol por volumen	Bolas de bourbon	Si la actividad del agua del producto es <0.85, no se requiere licencia. Si la actividad del agua del producto es >0.85, se requiere la licencia de establecimiento de alimentos de KDA.

‡ Para obtener más información sobre la actividad del agua del producto y la inocuidad alimentaria, consulte, Seguridad alimentaria de los glaseados y rellenos (MF3544), <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3544.pdf>

† Aun si el producto se considera exento, el productor debe chequear el pH periódicamente (principalmente el de los tomates) y asegurar que el pH no tiene variaciones grandes. El productor también debe mantener registros de los niveles de pH.

¿Como obtengo las licencias para cumplir los requisitos de arriba?

Más información sobre las licencias alimentarias y los formularios para solicitar las licencias se encuentran disponibles en el sitio de Internet del Departamento de Agricultura de Kansas: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms> o comunicándose con el Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA (KDA.FSL@ks.gov o 785-564-6767). Para obtener una licencia de Venta al por Mayor de Carne y Aves de Corral de KDA para la venta de carne y aves de corral, comuníquese con el Programa de Inspección de Carne y Aves de KDA (<https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection/registration> o 785-564-6776). KDA lo guiará a través del proceso y responderá preguntas. Después de completar el formulario de solicitud correspondiente, envíe el formulario con su pago a KDA. Ellos se comunicarán con usted para realizar una inspección inicial.

¿Y si produzco (y / o proceso) mi comida en Kansas y quiero vender en un estado vecino?

Si va a vender su producto en otro estado cruzando las líneas estatales, tiene que seguir **los requisitos del gobierno federal** y también los requisitos de venta al por menor de Kansas y del estado en el que está vendiéndolo.

- Para vender un **producto procesado (no cárnico)**, necesita registrar primero (sin costo) en línea su establecimiento con la FDA, y cada 2 años debe registrarlo nuevamente (octubre-diciembre de los años con números pares como 2018, 2020, etc.) en www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/default.htm. La FDA puede entonces llegar a inspeccionar su establecimiento y verificar que usted está siguiendo las regulaciones actuales de las Buenas Prácticas de Manufactura (GMPs¹ – Código

de Regulaciones Federales (CFR) Título 21 Parte 110: www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfiffr/CFRSearch.cfm?CFRPart=110) y cualquier otro requisito aplicable tales como las regulaciones para comidas ácidas o comidas enlatadas con baja acidez. Estos productos también necesitan seguir los requisitos del Acta Federal de la Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés), Regla de Controles Preventivos, www.fda.gov/fsma (dependiendo del volumen de venta).

- Para vender un **producto cárnico** atravesando las líneas estatales, deberá obtener una licencia con USDA FSIS como un establecimiento que es inspeccionado federadamente. A un establecimiento con solamente una licencia de inspección por parte de KDA de carnes y aves de corral no se le permite la venta en otros estados.
- Para vender **hortalizas frescas enteras**, puede ser impactado por el Acta Federal de la Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA), independientemente de si está vendiendo en su estado u otro cruzando las líneas estatales. Más información se encuentra disponible en: www.ksre.ksu.edu/foodsafety/produce/index.html.

¿Además de inocuidad alimentaria, cuáles otros requisitos necesito seguir para vender en los mercados de agricultores?

- **Impuestos de ventas:** Todos los vendedores tienen que obtener una certificación de impuestos de ventas al por menor (Retail Sales Tax certificate en inglés); los vendedores deben registrar su responsabilidad de impuestos individualmente. Más información está disponible en el Departamento de Ingresos de Kansas (<https://www.ksrevenue.gov/bustaxtypesales.html>) o llamando al 785-368-8222.

¹ Una página informativa sobre GMPs está disponible a: www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3201.pdf

- **Registro como una empresa:** La oficina del secretario del estado (SOS) tiene los formularios disponibles en internet² o llamando al 785-296-4564. Los propietarios únicos NO se registran con el SOS. Las sociedades empresariales generales pueden, pero no es un requisito³.
- **Registro del mercado de agricultores o puestos al lado de la calle:** Los mercados de agricultores (en su totalidad, no vendedores individuales) se pueden registrar con el Registro Central de Mercados de Agricultores de Kansas⁴. El registro es voluntario, pero proveerá publicidad y cobertura de responsabilidad limitada para los productores y vendedores en puestos al lado de las calles.
- **Licencias para productos particulares:** Más información para los requisitos para cultivar, producir y vender productos alimentarios particulares están en las Guías para Licencias de KDA⁵. Los temas de particular interés para los vendedores del mercado de agricultores incluyen: procesador de alimentos, mayorista y distribuidor de alimentos, cocina casera para la venta minorista de alimentos, instalación de procesamiento de carne o aves, unidad móvil de alimentos, instalación de procesamiento de lácteos y granja avícola y venta de huevos.
- **Programa Nutricional de Mercados de Agricultores para Adultos Mayores (SFMNP, por sus siglas en inglés):** Los agricultores, los mercados de agricultores y los puestos al borde de la calle son elegibles para aceptar cupones de SFMNP de los clientes. Más información sobre cómo aceptar y canjear cupones SFMNP está disponible en <https://www.kdhe.ks.gov/1041/Kansas-Senior-Farmers-Market-Nutrition-P>.
- **Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP, por sus siglas en inglés):** Los mercados de agricultores son elegibles para aceptar los beneficios de SNAP de los clientes. Visite el sitio de Internet del USDA⁶ para obtener más información sobre cómo aceptar y canjear los beneficios de SNAP de los clientes.
- **Prueba de básculas:** Los vendedores del mercado de agricultores que usan una báscula (escala o pesa) para vender productos por peso deben hacer que una empresa de servicios autorizada⁷ pruebe sus básculas una vez al año. Más información está disponible en el sitio de Internet de Pesos y Medidas de KDA⁸ o llamando al 785-564-6700.

¿Cuáles son los requisitos de etiquetas para productos alimentarios en paquete?⁹

1. Nombre común del producto (por ejemplo, tarta de manzana).

² Formularios disponibles en: www.kssos.org/forms/forms_results.aspx?division=BS

³ Más información disponible en: <https://sos.kansas.gov/business/>

⁴ Inscripción y más información disponibles en: www.agriculture.ks.gov/docs/default-source/ag-marketing/central-registration-of-kansas-farmers%27-markets.pdf?sfvrsn=0

⁵ Guías para licencias están disponibles en: <http://agriculture.ks.gov/kda-services/licensing-guides>

⁶ Sitio de Internet de USDA SNAP: <https://snaped.fns.usda.gov/nutrition-education/nutrition-education-materials/farmers-markets>

⁷ La lista de empresas con licencia ofreciendo servicios para pesas se encuentra en: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures/scales>

⁸ Sitio de Internet de Pesos y Medidas de KDA: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures>

⁹ Más información sobre el uso de etiquetas de alimentos está disponible en la publicación de Extensión KSU sobre *Inocuidad Alimentaria, El Uso de Etiquetas para Productores y Procesadores en Kansas*: <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3385S.pdf>, o comunicándose con Seguridad Alimentaria y Alojamiento de KDA (785-564-6767 o KDA.FSL@ks.gov)



2. Nombre y dirección física de la persona que fabricó o vende el producto.
3. Ingredientes del producto listados en orden descendente de mayor a menor. Esto es particularmente importante para los clientes que padecen alergias alimentarias.
4. Cantidad (peso neto, volumen o recuento, según el producto).

Los productos de carne tienen más requisitos en la etiqueta, que se pueden encontrar en la sección de *Vendiendo Carne, Huevos, y Productos Lácteos*. Si los productores quieren etiquetar sus productos como “orgánico”, tienen que cumplir con los requisitos de la certificación de producto orgánico de USDA. Más información sobre cómo obtener dicha certificación, incluyendo una de Orgánicos bajo Costos Compartidos para granjeros de Kansas, se encuentra en: <http://agriculture.ks.gov/kda-services/grants-and-cost-share-programs/organic-cost-share-program>. Si los productos están etiquetados como orgánicos certificados, una prueba de la certificación debe estar registrada en la oficina estatal correspondiente que regula el etiquetado de ese producto.

¿Cómo se hacen cumplir todas estas regulaciones?

Los inspectores locales del Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas y los oficiales de cumplimiento de carne y aves de corral de la KDA realizan inspecciones aleatorias de los proveedores en los mercados de agricultores para verificar la inocuidad alimentaria.

Los gerentes de mercados de agricultores, el personal de Extensión y otras personas relacionadas solo deben proporcionar información sobre las regulaciones y pueden hacer sugerencias sobre cómo los vendedores pueden cumplir con las regulaciones. Sin embargo, no son reguladores ni hacen cumplir las regulaciones gubernamentales. Los gerentes de los mercados de agricultores deben hacer cumplir los requisitos específicos de su mercado.

Prácticas generales de inocuidad alimentaria, venta de hortalizas frescas, muestras y demostraciones

*** Todas las prácticas enumeradas en las secciones a continuación que son REQUERIDAS por las regulaciones estatales están en negrita y cursiva. Todas las demás prácticas enumeradas son muy recomendables para la inocuidad alimentaria.*

Tabla 1. Método de venta al por menor de frutas y verduras frescas, por grupos de productos específicos.

Producto	Peso	Cantidad	Cabeza o ramo	Medida en seco (cualquier tamaño)	Medida en seco (1 cuarto en seco o más)
Alcachofas	X	X			
Espárragos	X		X		
Aguacates		X			
Bananas	X	X			
Frijoles (verdes, amarillos, etc.)	X				X
Coles de Bruselas (sueltas)	X				
Coles de Bruselas (en tallo)			X		
Cerezas	X			X	X
Cocos	X	X			
Maíz en la mazorca		X			X
Dátiles	X				
Berenjena	X	X			
Higos	X				
Uvas	X				
Melones (cortados en trozos)	X				
Hongos (pequeños)	X			X	X
Hongos (de portobello, grandes)	X	X			
Ocra	X				
Guisantes	X				X
Pimientos (verdes y otras variedades)	X	X			X
Piñas	X	X			
Ruibarbo	X		X		
Tomates (con exención de tomates uva/cereza)	X	X			X

Tabla 2. Método de venta al por menor de frutas y verduras frescas, por grupos de productos generales

Producto	Peso	Cantidad	Cabeza o ramo	Medida en seco (cualquier tamaño)	Medida en seco (1 cuarto en seco o más)
Bayas y tomates de uva/cereza	X			X	
Fruta cítrica (naranjas, toronjas, limones, etc.)	X	X			X
Bulbos comestibles (cebollas [primaverales o verdes], ajo, puerros, etc.)	X	X	X		X
Tubérculos comestibles (papas irlandesas, patatas dulces, jengibre, rábano picante, etc.)	X				X
Vegetales con flores (brócoli, coliflor, coles de Bruselas, etc.)	X		X		
Verduras del grupo de las calabazas (pepinos, calabacines, melones, etc.)	X	X			X
Vegetales de hoja (lechuga, repollo, apio, etc.) *	X		X		
Vegetales de hoja (perejil, hierbas, hojas sueltas) *	X		X	X	
Frutas de hueso (melocotones, ciruelas, ciruelas pasas, etc.)	X	X			X
Frutas pomos (manzanas, peras, mangos, etc.)	X	X			X
Vegetales de raíz (nabos, zanahorias, rábanos, etc.)	X		X		

*Las bolsas de un galón NO se consideran una medida en seco, por lo que las verduras de hoja verde no se pueden vender por galón. Deberían venderse en un recipiente de medida en seco de 4 cuartos (u otro recipiente de medida en seco, o por cabeza / manojo, o por peso.) El producto debe medirse con una medida aceptable y luego puede transferirse a una bolsa de plástico que se pueda volver a cerrar para su transporte a casa.

*** Las ventas minoristas de alimentos (incluso en los mercados de agricultores) en Kansas están reguladas por el Departamento de Agricultura de Kansas (KDA). Sin embargo, los vendedores siempre deben consultar con el mercado donde venden, ya que sus requisitos pueden ser más estrictos que las regulaciones gubernamentales estatales.*

Pasos generales para la inocuidad alimentaria para todos los vendedores de los mercados de agricultores

- Transportar y guardar las comidas a la temperatura correcta para prevenir el crecimiento rápido de bacterias.
 - **Vendedores que venden alimentos perecederos deben tener un termómetro adecuado consigo en el mercado.**
 - **Comidas preparadas calientes deben estar a 135°F o más.**
 - Comida que se venda a temperatura ambiente (productos frescos enteros, enlatados, productos horneados) deben mantenerse a menos de 80°F de la mejor manera posible.
 - **Comidas perecederas frías (como ensalada de papa o la mayoría de los productos lácteos) deben estar a 41°F o menos.**
 - **Comidas congeladas como carne o helado deben mantenerse y venderse congeladas (a menos de 0°F es la mejor práctica).**
 - Puede usar una nevera o hielo alrededor de los productos para transportar y mantener fría la comida. Revise el termómetro una vez/hora con un termómetro de varilla para alimentos¹⁰.
- Reduzca la posible contaminación cruzada que permite la transmisión de bacterias de una comida a otra.
 - **Asegúrese que la carne cruda o carne de ave cruda no tenga contacto con comidas listas para comer o con hortalizas frescas.**
 - Si está reutilizando bolsas para vender sus productos, deben estar limpias y no haberse usado previamente para carnes en el pasado.
 - **Lavar, enjuagar, y desinfectar la superficie de contacto con alimentos, equipo, y utensilios entre uso** (a no ser que utilice equipo y utensilios desechables).
- Practique buena higiene personal (ropa limpia, manos limpias) para prevenir transmitir bacteria a la comida.
 - Dar la mano, tocar dinero, animales, hortalizas o utensilios sucios pueden transmitir bacteria a sus manos.
 - **Lave sus manos cuando es necesario y no toque comidas preparadas y productos horneados con sus manos desnudas** (use guantes o tenacillas u otro método).
 - El gel antibacterial no es un sustituto para el lavado de manos; pero puede usarlo después de lavarse las manos.
- **Asegúrese que los ingredientes que utiliza para preparar sus alimentos para el mercado provienen de una fuente segura.**
 - Por ejemplo, usar carne que ha sido inspeccionada, leche pasteurizada de productores con licencia, e ingredientes de productores con buena reputación. Asegurarse que



USDA

los productos del huerto no han sido contaminados con agua de inundaciones, etc.

- No se les permite a los vendedores tener perros (u otros animales), excepto animales de servicio, en o cerca de su puesto o local (donde se esté mostrando la comida).
 - Las áreas comunes del mercado de agricultores fuera del puesto del vendedor se rigen por el mercado y las reglas locales relacionadas con la presencia de mascotas (no existen reglas estatales al respecto).
 - Deseche toda la comida que pudo haber sido contaminada por perros o cualquier otra mascota.
- Más información específica sobre prácticas alimentarias inocuas y requisitos para los diferentes tipos de alimentos están disponibles en este documento.

Demonstraciones del chef

- La comida preparada en las demostraciones del chef se pueden ofrecer como muestras pequeñas sin costo. No hay límite en el número de veces / año que se pueden ofrecer tales muestras.
- Si la comida que resulta NO cumple con la definición de muestra (ofrecida a un costo o porciones más grandes), esa persona puede hacer seis o menos demostraciones por año calendario sin una licencia.
 - **Incluso si no tiene licencia, el chef debe seguir los "Requisitos de higiene y saneamiento para establecimientos de alimentos exentos" enumerados en el Reglamento administrativo de Kansas 4-28-33. Esto es similar a las disposiciones para la concesión de licencias para Establecimientos de Alimentos (incluida una unidad móvil)** (consulte la sección sobre venta de alimentos preparados y productos horneados).
 - Es recomendado que el chef realice la mayoría de la preparación en una instalación con licencia.
- **Si una persona vende los resultados de una demostración de chef más de seis veces al año, se requerirá una Licencia para Establecimientos de Alimentos.**
- Para más información, contactar al Programa de Inocuidad de Alimentos y Alojamiento de KDA (KDA.FSL@ks.gov o 785-564-6767).

Vendiendo hortalizas frescas

- Frutas o vegetales enteros sin procesar, nueces y otros productos agrícolas enteros no requieren inspección para

¹⁰ Los termómetros de varilla para alimentos y los termómetros para refrigerador se pueden comprar por menos de \$10 en la mayoría de las tiendas de comestibles y ferreterías. Asegúrese de que el termómetro de varilla para alimentos se pueda calibrar y verifique su calibración de vez en cuando para garantizar su precisión.

venderse, a menos de que sean cubiertos por las Reglas para Hortalizas Frescas del Acta Federal de la Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) de la FDA ¹¹.

- Se recomienda a los productores de hortalizas frescas que venden en los mercados conocer, entender, y aplicar los principios de la Regla para Hortalizas Frescas del FSMA, aunque estén exentos de la cobertura del FSMA.
- **Los vendedores tienen que seguir requisitos de la División de Pesos y Medidas¹² de KDA para el método en el que venden sus hortalizas frescas (por peso, cantidad, cabeza o ramos, o por medida seca). La lista de métodos permitidos de venta al por menor por producto está disponible en las Tablas 1 y 2.**
 - **Los vendedores que utilizan una báscula para vender productos por peso deben tener una empresa de servicios autorizada¹³ que certifique sus básculas¹⁴ anualmente.** Antes de comprar una báscula nueva asegúrese de que pueda certificarse. La información sobre la compra de básculas está disponible en: <https://cdn.ncwm.com/userfiles/files/Resources/Consumer%20Information/Buying%20Scales%20Online.pdf>. Las básculas también se pueden comprar a través de cualquiera de las empresas de servicios de básculas con licencia en Kansas.
- **Los productos deben almacenarse y exhibirse de manera que estén protegidos de la contaminación.**
 - **Almacenar lejos del suelo y proteger de la lluvia, el polvo u otros contaminantes ambientales.**
- **NO se permite la venta de semillas germinadas en un mercado de agricultores sin la debida licencia de inocuidad alimentaria de KDA.**
- **Los hongos recolectados en la naturaleza deben ser inspeccionados individualmente por seguridad mediante un identificador de hongos registrado por la KDA.**
 - Para convertirse en identificador de hongos registrado, tiene que subir una declaración de cualificación en la identificación de hongos al Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA por email, KDA.FSL@ks.gov; fax, 785-564-6779; o en persona. Una forma de que el solicitante sea considerado un identificador de hongos registrado es completar un taller o curso de certificación, pero no es necesario agregar al registro la asistencia a un taller. Una vez que KDA registra el identificador, el identificador debe identificar individualmente cada hongo vendido. Los hongos no se pueden cosechar para la venta sin la aprobación previa del propietario del terreno, ya sea público o privado.
 - Contacte a KDA para más información o para obtener una lista de expertos (KDA.FSL@ks.gov, 785-564-6767, o fax: 785-564-6779).

- Si no son procesados después de la limpieza y no se someten a tratamiento térmico, los hongos cultivados pueden venderse sin licencia. Los hongos o champiñones deben ser cultivados en ambientes protegidos y libres de contaminantes. Seguir las normas de Buenas Prácticas de Agricultura para Hongos es recomendado: <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/gap-ghp/mushroom-gap>. Los hongos o champiñones no deben ser empacados en condiciones diferentes a un ambiente normal (como empacado al vacío o empaque de contracción por calor). Cualquier envoltorio plástico utilizado para empacar hongos frescos debe estar visiblemente perforado para permitir la circulación de aire a los hongos. Los estudios han demostrado que esto se puede lograr con un mínimo de dos orificios de 3.0 mm (aproximadamente 1/8 de pulgada) situados sobre la parte superior de la bandeja. Alternativamente, son aceptables las líneas de perforaciones que proporcionan un intercambio de aire equivalente a los orificios de 3.0 mm. Información adicional está disponible en www.americanmushroom.org/food-safety/food-safety-training-kit/.
- Ofrezca productos limpios. Si es adecuado, lave el producto con agua potable antes de venderlo. Remueva la tierra visible de papas, cebollas, y otros productos cuando el lavado del producto pueda reducir la calidad o aumentar el deterioro.
- El agua usada para “refrescar” las hortalizas frescas debe de ser potable (que se pueda beber).
- Transporte las hortalizas frescas al mercado en cajas o contenedores limpios.

Vendiendo plantas vivas en el mercado de agricultores

- **Si alguien que vende plantas vivas (incluyendo “verduras vivas”, tales como microverdes (microgreens) creciendo en sus recipientes de crecimiento) gana MÁS de \$10,000 en un año en recibos brutos de las ventas de plantas vivas, necesita una licencia para vender plantas vivas.**
- Las plantas vivas incluyen cualquier planta viva, cultivada o silvestre, o cualquier parte de la planta que puede propagarse, EXCEPTO las siguientes:
 1. cultivos forrajeros;
 2. semillas de cualquier tipo;
 3. flores y ramas u hojas cortadas no usadas para propagación; y
 4. Frutas y vegetales usados para comida o para alimento de animales. Si alguien que vende plantas vivas está exento de los requisitos de la licencia para vender plantas vivas, ese vendedor debe de todas formas llenar la solicitud de exención que se encuentra en la siguiente página. <https://www.agriculture.ks.gov/docs/default-source/default-document-library/live-plant-dealer-application.pdf>
- Más información y una solicitud están disponibles en el Programa de Protección de Plantas y Control de Malezas de KDA: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/plant-protect-weed-control/live-plant-dealer> o llamando al 785-564-6700.

11 Más información de FSMA disponible en: www.ksre.k-state.edu/foodsafety/produce

12 Más información está disponible en <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures>

13 Lista de empresas disponibles: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures/scales>

14 La forma de reportar del KDA de pesos y medidas: <http://agriculture.ks.gov/docs/w-m/scale-di701.pdf?sfvrsn=2>

La información sobre la compra de básculas está disponible en: <https://cdn.ncwm.com/userfiles/files/Resources/Consumer%20Information/Buying%20Scales%20Online.pdf>. Las básculas también se pueden comprar a través de cualquiera de las empresas de servicios de básculas con licencia en Kansas.

Vendiendo productos especiales (pájaros vivos, abono de estiércol, lombrices, abono de composta, etc.)

Actualmente no hay requisitos estatales para estos productos como pollos vivos, abono de estiércol, lombrices, composta, etc. en los mercados de agricultores. Los vendedores deben revisar con el mercado en que venden sus productos y también ver si hay algunas políticas locales que incluyan restricciones para la venta de estos productos. Comuníquese con el Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA si tiene preguntas adicionales: 785-564-6700 o <https://agriculture.ks.gov/contact-us>.

Oferta de muestras de productos

Se permite proveer muestras en un mercado de agricultores si se cumplen determinadas condiciones. La hoja informativa *Muestreo Inocuo en Mercados de Agricultores, Puestos de Granjeros y Eventos Relacionados de Kansas* contiene información detallada sobre el muestreo y está disponible en bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3311S.pdf

Nota: NO hay límite para el número de veces al año que se pueden ofrecer muestras. Se puede dar a probar cualquier producto alimenticio legal para vender. También se puede dar a probar el vino, pero el vendedor debe obtener un permiso para eventos especiales de la División de Control de Bebidas Alcohólicas de Kansas (www.ksrevenue.org/abc.html).

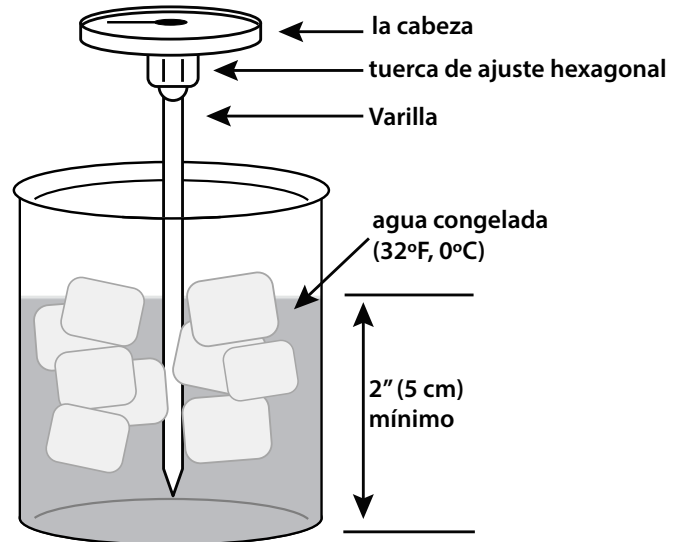
Calibración de termómetros

Se deben usar termómetros para medir la temperatura de los alimentos que se venden o se dan como muestras si el alimento requiere control de temperatura por razones de inocuidad. Ese termómetro debe calibrarse correctamente antes del uso diario para garantizar que la lectura de temperatura sea exacta, siguiendo el procedimiento a continuación:

1. Llene una taza con hielo.
2. Agregue suficiente agua para que haya al menos 2 pulgadas de líquido en el fondo de la taza.
3. Deje el termómetro en la taza durante al menos 2 minutos para que se equilibre.
4. Lea el termómetro. Si no lee 32 ° F, ajuste la lectura del termómetro de acuerdo con las instrucciones del termómetro, a menudo girando (con unos alicates) la tuerca hexagonal de ajuste inmediatamente debajo de la cabeza del termómetro. Es posible que los termómetros digitales no sean ajustables y deben reemplazarse si no son precisos.
5. Si se hicieron ajustes, vuelva a verificar la lectura de temperatura en agua con hielo.

Tenga en cuenta los siguientes consejos:

- Asegúrese de que su termómetro esté diseñado para el rango de temperatura en el que se utilizará. No se recomiendan los termómetros diseñados solo para alimentos calientes porque no es posible verificar la temperatura del agua helada.
 - Alimentos calientes: 135 °F a al menos 165°F
 - Alimentos fríos: al menos 0°F a 41°F
- Las temperaturas deben tomarse una vez por hora para asegurar que los alimentos tengan la temperatura adecuada.



Vendiendo comidas preparadas y productos horneados de repostería

*****Las siguientes prácticas son REQUERIDAS por las regulaciones estatales y se enumeran en negrita y cursiva. Todas las demás prácticas enumeradas se recomiendan encarecidamente para la inocuidad alimentaria.***

Vendiendo comidas preparadas (listas para el consumo inmediato, que requieren control de temperatura por razones de inocuidad)

Por favor refiérase a la publicación de KSRE/KDA *Las Guías del Manejo de Alimentos para los Vendedores de Comida Exentos* (<https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3472.pdf>) para más información sobre los requisitos para licencias para la venta de comidas preparadas para el consumo inmediato.

¿Cómo puedo obtener una Licencia para Establecimientos de Alimentos?

Los vendedores tienen que completar y entregar una solicitud de licencia¹⁵ y pagar las cuotas, incluyendo la cuota de aplicación y una cuota de licencia anual que varía según el tipo y tamaño de la operación. El establecimiento también debe pasar una inspección de licencia de KDA. La mayoría de los vendedores del mercado de agricultores también necesitarán completar el Registro de la unidad móvil¹⁶, proporcionando información a KDA sobre la ciudad o ciudades donde operará. El equipo necesario depende de los elementos del menú que se sirven. En general, ***se requiere lo siguiente para estar en su puesto del mercado de agricultores cuando venda alimentos listos para el consumo inmediato***¹⁷:

- Estación para lavado de manos.
- Habilidad controlar la temperatura de comidas perecederas.
- Fuente de agua potable (agua para beber)

15 Disponible en: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-licenses> o comunicándose con el Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA en KDA.FSL@ks.gov or 785-564-6767.

16 http://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-food-safety/mobile_unit_log.pdf?sfvrsn=2

17 Más información del código alimentario en Kansas (2012): https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf

- Tanque de aguas residuales y capacidad de transporte para su eliminación adecuada en un alcantarillado sanitario (no un alcantarillado pluvial).

¿Cuáles son las regulaciones para vender comidas preparadas (o estables en anaquel) a través de una Comunidad Soportada por la Agricultura (CSA por sus siglas en inglés)?

Las regulaciones por cada tipo de producto van a ser similares a las de los mercados de agricultores y son consideradas generalmente como ventas directo al consumidor. Las regulaciones también van a variar y dependen del tipo de relaciones de negocio. Comuníquese con el Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA para obtener más información.

Vendiendo productos horneados (pan, galletas, pasteles, tortas, etc.)

- Los productos deben ser en porciones y empacados previamente en bolsas o contenedores limpios o en envolturas, frascos o bolsas nuevas.
 - Los paquetes deben sellarse y no abrirse para vender parte del contenido.
 - Si un proveedor exhibe productos a granel y luego saca pedidos individuales para los clientes en el sitio, el proveedor debe tener instalaciones para lavarse las manos en su puesto.

Vendiendo jaleas, mermeladas y alimentos enlatados estables en anaquel

Consulte la publicación de KSRE *Vendiendo Comidas Enlatadas Inocuas en Kansas*, <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3555.pdf> para más información sobre la venta de alimentos enlatados.

Vendiendo alimentos refrigerados/congelados

Ejemplos incluyen mezclas de ajo en aceite, y otros productos que contienen ingredientes que requieren control de la temperatura por razones de inocuidad.

- **Los requisitos para vender incluyen:**
 - **Los productores deben tener la licencia de alimentos correcta de KDA (más probablemente la Licencia para Establecimientos de Alimentos).**
 - La instalación debe ser adecuada para el proceso, para obtener una licencia.
 - La licencia es para el **productor**, en una instalación específica. **No** puede operar con la licencia de otra persona a menos que esa persona esté dispuesta a asumir la responsabilidad.
 - **El producto debe etiquetarse de acuerdo con los requisitos de etiquetado de alimentos enumerados en la sección de productos horneados.**
 - **Debe mantenerse la temperatura adecuada (<41°F para refrigerados, <0°F para congelados) en el mercado.**
- Los alimentos procesados que contienen 2% o más de carne cocida o aves de corral cocidas en peso o más del 3% de carne cruda en peso que se venden al por mayor (no directo



al consumidor) refrigerados o congelados deben procesarse en una instalación de carne inspeccionada por el USDA o la KDA.

- La mayoría de los alimentos procesados no especializados, como los bierocks congelados, pueden usar la exención de 6 días de no requerir una licencia. El producto se puede fabricar el primer día y cada día que se vende se suma a un total de 6 días sin necesidad de licencia. Sin embargo, el productor debe seguir las Regulaciones Administrativas de Kansas (KAR) 4-28-33 “Requisitos de saneamiento e higiene para establecimientos de alimentos exentos”. Más detalles también en KAR 4-28-34 (Exención de licencia; definiciones).
- Si un restaurante con licencia vende productos como salsa en un mercado de agricultores, el restaurante no necesitaría una licencia adicional si la fórmula de la salsa ha sido confirmada como un alimento ácido y está empaquetada en el restaurante. De lo contrario, el restaurante necesitaría una licencia para establecimiento móvil de alimentos adicional para el punto de venta, si se realiza más de 6 veces al año en cualquier ubicación que no sea la ubicación autorizada (el restaurante).

Vendiendo carne, huevos y productos lácteos

Vendiendo carne y productos avícolas

*****Las prácticas a continuación que son REQUERIDAS por las regulaciones de KDA se enumeran en negrita y cursiva. Todas las demás prácticas enumeradas se recomiendan encarecidamente para la inocuidad alimentaria.***

Los productos cárnicos y avícolas (crudos o procesados)¹⁸ deben cumplir con los siguientes requisitos:

- ***No puede vender carne con la etiqueta que dice “Personalizado — no para la venta al público” o en inglés “Custom – not for sale”.***
- ***Todos los productos cárnicos y avícolas deben ser sacrificados y procesados en una planta completamente inspeccionada por el USDA o KDA y etiquetados de forma adecuada para la reventa.***
 - Los agricultores de carne de ave con menos de 1,000 aves/año pueden sacrificar y vender estas aves directo al consumidor en sus propias instalaciones sin registro o

¹⁸ Los productos con 2% o más de carne cocida o ave cocida, o con más de 3% carne cruda son considerados productos de carne o carne de ave.

inspección. Lo mismo se cumple para conejos, pero el límite es 250 cabezas/año.

- **Los criadores que vendan 1,001 a 20,000 aves / año deben registrar su exención de inspección con el Programa de Inspección de Carne y Aves de KDA obteniendo una licencia de Mayorista de Aves de KDA con una exención de aves de corral.** El formulario de inscripción y más detalles están disponibles en https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/meat-and-poultry/poultry-exemption-5-1-19.pdf?sfvrsn=43488bc1_4
- **Los avicultores que crían más de 20,000 aves al año solo deben vender productos que hayan sido sacrificados y procesados en una instalación inspeccionada.**
- **Cuando se vende carne al por mayor o directo al consumidor, el producto debe ser sacrificado y procesado bajo la inspección del USDA o la KDA en una instalación completamente inspeccionada por la KDA o el USDA.**
- **Las etiquetas de empaque de carne deben ser aprobadas por el Programa de Carne y Aves de Corral de KDA o USDA y todas las etiquetas deben ser aplicadas por la instalación inspeccionada. La empresa solo puede aplicar una etiqueta de granja, con el nombre de la empresa y la información de contacto.**
- **Las declaraciones en las etiquetas como alimentado con granos o solo alimentación de pasto y criado sin antibióticos deben ser registradas (sin costo) con KDA¹⁹, incluyendo la entrega de documentación correspondiente para la aprobación.**
- **Los productos cárnicos deben guardarse, almacenarse y transportarse en un entorno limpio e higiénico, para mantener la salud de los productos.** Esto incluye tener un programa adecuado de control de insectos y roedores.

Si un proveedor vende solo productos que llevan la marca de inspección en el empaque original, debe tener una licencia de mayorista de carne y aves de corral de KDA para el punto de venta.

- **Cualquier persona involucrada en la distribución de carne, productos cárnicos, aves de corral o productos avícolas inspeccionados y aprobados dentro del estado de Kansas debe obtener una licencia de mayorista de carne y aves de corral de KDA a través del Programa de Inspección de Carne y Aves de Corral de KDA. Esto incluye la venta directa al consumidor y a cuentas mayoristas (es decir, restaurantes, tiendas minoristas).**
- **La licencia debe renovarse anualmente, a un costo de año, \$25/año²⁰.**
- **El producto crudo debe transportarse y venderse sólidamente congelado (0° F o menos) o fresco (36° F o menos) en congeladores o refrigeradores equipados con termómetros debidamente calibrados.**

¹⁹ More information on costs and requirements for a KDA Food Establishment License and other types of KDA licenses is available from: <https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-licenses> or by contacting the KDA Food Safety and Lodging program (KDA.FSL@ks.gov or 785-564-6767).

²⁰ La solicitud para licencias está disponible en: <https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection/registration>



Otras regulaciones y recomendaciones sobre mejores prácticas para vender carne y carne de aves

- Se pueden usar hieleras y bolsas de hielo o hielo para transportar y guardar carnes de manera inocua. **Los vendedores deben tener un termómetro.** Verifique la temperatura de vez en cuando (aproximadamente una vez por hora) con un termómetro de varilla para alimentos²¹.
- **Durante el almacenamiento o la exhibición, asegúrese de que los jugos de una especie (por ejemplo, carne de res, pollo, cerdo, etc.) no goteen y contaminen otra especie, o cualquier otro tipo de producto, con bacterias.**
 - Coloque la carne en bolsas separadas de otros productos (en particular, hortalizas frescas, comidas listas para comer, productos horneados de repostería) para prevenir la contaminación cruzada.
- **Etiquete el producto con “Instrucciones de manipulación inocua”²² y comprenda estas prácticas inocuas para poder explicarlas a los clientes para aumentar la probabilidad de que el cliente manipule el producto de forma inocua.**

Vendiendo huevos

Si tiene 50 o menos gallinas y todas sus ventas son directo al consumidor, usted está exento de todos los requisitos para vender huevos a menos que elija poner grados en los huevos o venderlos para que los revendan. Puede elegir vender sus huevos con o sin grado.

- **La venta de huevos con grado²³ requiere obtener una licencia para Huevos de Kansas y pagar las cuotas de las inspecciones.**

Independientemente del tamaño de la bandada de aves, estas son recomendaciones de buenas prácticas (que son obligatorias para vendedores con 51 o más gallinas) que se recomiendan encarecidamente para reducir el riesgo de las enfermedades. Aunque no sea un requisito para vendedores con menos de 50 gallinas, se recomienda encarecidamente mantener los huevos a temperaturas por debajo de 45°F por inocuidad. Encuentre más información en la Hoja de Datos de los Huevos: <https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-food-safety/egg-fact-sheet-selling-eggs-without-a-license.pdf>

²¹ Los termómetros de varilla para alimentos y los termómetros para refrigerador se pueden comprar por alrededor de \$10 en la mayoría de las tiendas de abarrotes, tiendas de variedades y ferreterías. Los termómetros digitales de lectura rápida generalmente cuestan solo un poco más. Asegúrese de que el termómetro para alimentos se pueda calibrar y verifique su calibración de vez en cuando.

²² Las instrucciones están disponibles en: https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-08/Safe_Handling2.pdf

²³ Hay más información disponible sobre los requisitos de venta de huevos, incluida la venta de huevos clasificados por grado en: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging/food-safety-egg-lodging-app-forms>

Si tiene de 51 a 249 gallinas, debe seguir los requisitos siguientes para vender huevos en un mercado de agricultores:

- **Los huevos deben mantenerse a 45°F o menos durante el transporte, almacenamiento y la exhibición para venta.**
 - **Esto requiere que los huevos estén en una hielera o un recipiente similar con temperatura controlada.**
 - Si quiere exhibir los huevos en un cartón abierto sobre su mesa, debe hervir los huevos hasta que estén duros y después enfriarlos al aire libre y colocar una señal que diga “Solamente para ver. No para vender”.
- **Si reutiliza los cartones de huevos, asegúrese que estén limpios y que no tengan otros materiales extraños** para prevenir la transmisión de bacterias a los huevos.
 - **Marque toda la información incorrecta, como el nombre y dirección de los productores anteriores, el grado y fechas de empaque y vencimiento anteriores.**
- **Los huevos tienen que estar limpios y lavados antes de la venta.**
- **Todos los cartones deben tener una etiqueta con:**
 - Nombre y dirección del vendedor
 - Cantidad de huevos
 - Identidad si no son huevos de gallina (por ejemplo, pato, ganso, etc.)
 - Note que los huevos con grados tienen más requisitos de etiquetado y usted necesita una licencia para huevos de KDA y pagar las cuotas de inspección.
- *Si las ventas son directo al consumidor*, puede elegir vender huevos con o sin grado (para vender huevos con grados necesita una licencia para huevos de KDA y pagar las cuotas de inspección). **Si vende huevos sin grado, debe escribir en la etiqueta del cartón que los huevos no tienen grado.**

Si tiene más de 249 gallinas, tiene que obtener una licencia de huevos de KDA y pagar las cuotas de inspección y vender solamente huevos con grado.

Nota: Los huevos que no sean huevos de gallina se pueden vender y deben cumplir con los mismos requisitos enumerados anteriormente para cada tamaño de bandada, pero solo se pueden vender sin clasificarlos por grado.

- Los huevos balut (huevos fertilizados incubados por un período de tiempo más corto que el requerido para la eclosión) se pueden vender, pero deben cumplir con ciertos requisitos. (Más información sobre la venta de huevos balut está disponible en la Hoja de Datos sobre los Huevos de KDA.²⁴

Vendiendo productos lácteos

Deben seguirse los requisitos siguientes:

- **Todos los productos lácteos de venta en los mercados de agricultores tienen que ser de una planta de procesamiento de lácteos inspeccionada por KDA.**
 - Los Inspectores de Lácteos de KDA pueden ayudar con las etapas de los planes de las instalaciones.
 - Las plantas de procesamiento de lácteos son inspeccionadas como seis veces por año con muestreos frecuentes de su equipo de pasteurización y pruebas de muestras.
- **Las etiquetas en productos lácteos y las declaraciones deben ser aprobados por el Programa de Inspección de Lácteos de KDA²⁵.**
- **Los vendedores quienes venden directamente al consumidor tienen que obtener una licencia para Establecimientos de KDA para el punto de venta (el mercado de agricultores).**
- **La leche, el queso y otros productos lácteos no congelados tienen que mantenerse a <45°F todo el tiempo para la inocuidad y deben estar a <40°F por razones de calidad.**
- **Los productos lácteos congelados como helados o nieves deben estar congelados sólidamente y a <0°F todo el tiempo.**
- Puede usar neveras, vehículos refrigerados o congeladores.
 - **Todos los mencionados arriba tienen que tener un termómetro calibrado.**
- **Toda la leche fluida que se vende en el mercado de agricultores de Kansas tiene que estar pasteurizada.**
 - Puede vender leche cruda solamente en la granja.
 - Más información está disponible en: <http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-industry>

²⁴ <https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/rc-food-safety/egg-fact-sheet-last-handler-distributor.pdf?sfvrsn=2847bbc1>

²⁵ Información contactar al programa de inspecciones para productos lácteos: <https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-consumers>

Referencias y otros recursos:

- *Kansas Food Code 2012*: https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/statutes-foodsafety-lodging/kda_food_code_7_1_2012.pdf
- Kansas Department of Agriculture Food Safety and Lodging Program página de internet: agriculture.ks.gov/fs1
- Kansas Department of Agriculture Meat & Poultry Inspection Program página de internet: <https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection>
- Kansas Meat and Poultry Inspection Act: https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/meat-and-poultry/kansas-meat-and-poultry-inspection-act.pdf?sfvrsn=5bcbe79b_0
- *Kansas Farmers Market Resources* y recursos para consumidores, productores y organizadores de mercados de agricultores: <https://www.fromthelandofkansas.com/page/farmers-market-resources>
- *Starting a Seasonal Open-Air Market in Kansas*. Investigación y Extensión de K-State and the Kansas Rural Center. 2008. <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/S140.pdf>
- *Buying Guide for Kansas-Grown Fresh Fruits and Vegetables*. Investigación y Extensión de K-State. Febrero 2023. <http://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf2647.pdf>
- *Vegetable Garden Planting Guide*. Investigación y Extensión de K-State. Febrero 2023. <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf315.pdf>
- *Kansas Garden Guide*. Investigación y Extensión de K-State. Febrero 2023. <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/S51.pdf>
- El sitio de Internet de Seguridad Alimentaria de Extensión de la Universidad Estatal de Kansas, que incluye numerosas publicaciones y recursos relacionados con los vendedores del mercado de agricultores y la seguridad de los productos: www.ksre.ksu.edu/foodsafety

Contactos Clave

¿Preguntas sobre?	¿A quién contactar?	Sitio de Internet	Email	Teléfono
Licencias e inspecciones de inocuidad alimentaria	Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA	https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/food-safety-lodging	KDA.FSL@ks.gov	785-564-6767
Autoridad procesadora para productos con valor agregado, aprobación de recetas, desarrollo de productos, Escuela de Mejores Procesos de Control, HACCP, etc.	Laboratorio de Desarrollo de Productos y Valor Agregado de la Universidad Estatal de Kansas	www.ksre.ksu.edu/kvafl	kvafl@ksu.edu	785-532-1294
Información de impuestos de ventas y regulaciones de bebidas alcohólicas	Kansas Department of Revenue (Departamento de Ingresos de Kansas)	www.ksrevenue.org/	tac@kdor.ks.gov	785-368-8222
Presentación como una entidad comercial	Kansas Secretary of State (Secretaría del Estado en Kansas)	www.kssos.org/main.html		785-296-4564
Información general sobre mercados de agricultores, inscribiéndose como un mercado de agricultores	From the Land of Kansas program (Programa De la Tierra de Kansas)	https://www.fromthelandofkansas.com/page/farmers-market-resources	farmersmarkets@kda.ks.gov	785-564-6755
Aceptación de cupones del Programa Nutricional en Mercados de Agricultores para Adultos Mayores, SFMNP	Kansas Department of Health and Environment (Departamento de Salud y el Ambiente de Kansas)	https://www.kdhe.ks.gov/1041/Kansas-Senior-Farmers-Market-Nutrition-P		785-291-3742
Aceptación de SNAP (tarjetas de beneficios) de clientes	USDA Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) – Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria del USDA	https://www.fns.usda.gov/snap/apply-to-accept		
Pruebas de pesas o escalas, método de venta de hortalizas	KDA Weights and Measures (Medidas y Pesos de KDA)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/weight-measures		785-564-6700
Venta de plantas vivas	KDA Plant Protection and Weed Control Program (Programa de Protección de Plantas y Control de Malezas)	https://agriculture.ks.gov/divisions-programs/plant-protect-weed-control/live-plant-dealer		785-564-6700
Inspecciones de carne y carne de ave y registro de declaraciones de etiqueta	KDA Meat and Poultry program (Programa de Carnes y Aves de Corral de KDA)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection/general-information		785-564-6776
Preguntas sobre el proceso de lácteos, producción, licencia y etiquetas	KDA Dairy Inspection program (Programa de Inspección de Lácteos de KDA)	agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection/dairy-consumers	Jeff.Jones@ks.gov	785-564-6700
Asesoría de pequeñas empresas	Kansas Small Business Development Center (Centro de Desarrollo de Pequeñas Empresas de Kansas)	www.kansassbdc.net/	info@ksbdc.net	Inglés 800-949-7661 o Español 800-707-0580
Información y apoyo personal para empezar o mantener una empresa en Kansas	Kansas Business One Stop (Centro de Empresas Una Parada de Kansas)	https://ksbiz.kansas.gov	Ks-helpcenter@egov.com	800-4-KANSAS o 785-296-5059

Apoyo para pequeñas empresas	Kansas Department of Commerce (Departamento de Comercio de Kansas)	https://www.kansascommerce.gov/		785-296-3481
Información sobre oportunidades de financiamiento para empresas alimentarias rurales	USDA Rural Development (Desarrollo Rural de USDA)	www.rd.usda.gov/ks		785-271-2700
Recursos e información sobre agricultura sostenible	Kansas Center for Sustainable Agriculture and Alternative Crops (Centro de Kansas para la Agricultura Sostenible y Cultivos Alternativos)	kansassustainableag.org/	kebert@k-state.edu	913-856-2335, ext. 102
Información general para agricultores; seguridad de productos	Kansas State University Extension Food Safety Program (Programa de Extensión de Inocuidad Alimentaria de la Universidad Estatal de Kansas)	www.ksre.ksu.edu/foodsafety	Inwadike@ksu.edu	913-307-7391
Información sobre producción de frutas, vegetales, y plantas vivas.	Kansas State University Extension Horticulture Program (Programa de Extensión de Horticultura de la Universidad Estatal de Kansas)	https://hnr.k-state.edu/extension/; https://kscga.org		785-532-6173

Contents

Alimentos vendidos directamente a los consumidores en Kansas: Regulaciones y mejores prácticas para la inocuidad alimentaria 1

Visión general de alimentos permitidos, requisitos de etiqueta	1
Alimentos que se PERMITEN vender directamente al consumidor en Kansas SIN licencia, de acuerdo con regulaciones estatales.	2
Alimentos QUE REQUIEREN una licencia adecuada (control de temperatura por seguridad o alimentos y bebidas de proceso especializado)	5
Las comidas que requieren pasar pruebas para determinar si se requiere licencia o no	7
¿Cómo obtengo las licencias para cumplir los requisitos de arriba?	8
¿Y si produzco (y / o proceso) mi comida en Kansas y quiero vender en un estado vecino?	8
¿Además de inocuidad alimentaria, cuáles otros requisitos necesito seguir para vender en los mercados de agricultores?	8
¿Cuáles son los requisitos de etiquetas para productos alimentarios en paquete?	9
¿Cómo se hacen cumplir todas estas regulaciones?	9
Prácticas generales de inocuidad alimentaria, venta de hortalizas frescas, muestras y demostraciones	9
Tabla 1. Método de venta al por menor de frutas y verduras frescas, por grupos de productos específicos.	10
Tabla 2. Método de venta al por menor de frutas y verduras frescas, por grupos de productos generales	10
Pasos generales para la inocuidad alimentaria para todos los vendedores de los mercados de agricultores	11
Demostraciones del chef	11
Vendiendo hortalizas frescas	11

Vendiendo plantas vivas en el mercado de agricultores	12
Vendiendo productos especiales (pájaros vivos, abono de estiércol, lombrices, abono de composta, etc.)	13
Oferta de muestras de productos	13
Calibración de termómetros	13
Vendiendo comidas preparadas y productos horneados de repostería	13
Vendiendo comidas preparadas (listas para el consumo inmediato, que requieren control de temperatura por razones de inocuidad)	13
¿Cómo puedo obtener una Licencia para Establecimientos de Alimentos?	13
¿Cuáles son las regulaciones para vender comidas preparadas (o estables en anaquel) a través de una Comunidad Soportada por la Agricultura (CSA por sus siglas en inglés)?	14
Vendiendo productos horneados (pan, galletas, pasteles, tortas, etc.)	14
Vendiendo jaleas, mermeladas y alimentos enlatados estables en anaquel	14
Vendiendo alimentos refrigerados/congelados	14
Vendiendo carne, huevos y productos lácteos	14
Vendiendo carne y productos avícolas	14
Otras regulaciones y recomendaciones sobre mejores prácticas para vender carne y carne de aves	15
Vendiendo huevos	15
Vendiendo productos lácteos	16
Referencias y otros recursos:	17
Contactos Clave	18

Preparado por

Dr. Londa Nwadike, Especialista en Inocuidad Alimentaria de Extensión Universidad Estatal de Kansas/Universidad de Missouri
22201 W. Innovation Dr
Olathe, KS 66061
913-307-7391
lnwadike@ksu.edu

105 East 5th St., Suite 200
Kansas City, MO 64106
816-482-5860
nwadikel@missouri.edu

La página de datos fue revisada por

- Karen Blakeslee, Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado, Universidad Estatal de Kansas
- Adam Inman, Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento, Departamento de Agricultura de Kansas
- Jeremy Schooler, Programa de Inspección de Carne y Aves, Departamento de Agricultura de Kansas

K-STATE
Research and Extension


Kansas
Department of Agriculture


FROM THE LAND OF
KANSAS

La fecha que se muestra es la de publicación o última revisión. Los nombres de marcas que aparecen en esta publicación son solo para fines de identificación de productos. No se pretende respaldar, ni tampoco se implican críticas a productos similares que no se mencionen. Las publicaciones de la Universidad Estatal de Kansas están disponibles en bookstore.ksre.ksu.edu
Se puede duplicar el contenido de esta publicación libremente con fines educativos. Todos los otros derechos se mantienen reservados. En cada caso, dar crédito a Londa Nwadike, Ph.D., *Alimentos vendidos directamente a los consumidores en Kansas: Regulaciones y mejores prácticas para la inocuidad alimentaria*, Universidad Estatal de Kansas, Enero 2024.

Estación Experimental Agrícola de la Universidad Estatal de Kansas y el Servicio de Extensión Cooperativo

La Investigación y Extensión de K-State es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades. Emitido en apoyo del Trabajo de Extensión Cooperativa, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los EE. UU., el Director de Investigación y Extensión de K-State, la Universidad Estatal de Kansas, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión.